famille
Isabel Ferrando

CHÂTEAUNEUF DU PAPE ROUGE



« F601 » Cuvée confidentielle (800 bouteilles par an)

Issu d'une parcelle aride du sud de Châteauneuf-du-Pape, F601 est typique de son terroir : galets roulés, argile bleue, quartz puis sable fin.
Plantées en 1928 sur un sol unique, ultime dégradation de la roche, les vieilles vignes de Cinsaults purs confèrent toute leur fragilité à ce vin évanescent et singulier.
Chaque année, les vieux cinsaults de la parcelle F601 étonnent un peu plus par la délicatesse de leur toucher de bouche, la fraîcheur incroyable des jus et les arômes tendres de fleurs de jardin et roses séchées. Les vignes de Cinsaults plantées en 1928 sont l'expression si particulière de cette parcelle F601 et du patrimoine végétal exceptionnel mis en lumière par ce vin. Interprétation très personnelle de son terroir, F601 traduit par l'élégance et la tendresse le génie d'une grande appellation.

DONNÉES TECHNIQUES

Terroir

parcelle cadastrée F601 - terroir de Saint Prefert : galets roulés, graviers, argile bleue sables de quartz

Cépages

100% Vieux Cinsaults de 1928.

Fermentation

Vendange entière fermentée en cuve béton. Levures indigènes.

Élevage

18 mois en Demi-muids de 3 à 5 vins.

DÉGUSTATION

2020 se révèle comme un grand millésime pour les Cinsaults, d'une qualité rare. Ils donnent ici toute la mesure de leur délicatesse. Le nez est frais et floral. L'attaque discrète débouche sur une bouche énergique de grenade et framboise, la réglisse et les cerises noires. Les tanins sont soyeux, délicats. La fin de bouche amère et longue évoque la violette et les fleurs séchées. Cette cuvée exceptionnelle couronne le travail de la « Famille Isabel Ferrando » sur ses terroirs.